



Ficha Técnica Rulo 180 gr

Code : DR 65:021

DEFINICION PRODUCTO

Denominación legal de venta: Queso de cabra.

Descripción de producto : Queso madurado elaborado a base de **leche** de cabra pasteurizada.

Ingredientes:

Leche de cabra pasteurizada, sal, **fermentos lácticos** y fúngicos, cuajo y cloruro de calcio.

- *Alérgenos de acuerdo el Anexo II del Reglamento (UE) n ° 1169/2011: leche y productos lácteos (incluyendo la lactosa)*

- *El producto no está sometido a la reglamentación de OGM que se describe en los reglamentos (UE) n ° 1829/2003 and 1830/2003 del parlamento Europeo y del Consejo 22/09/03.*

- *El producto no está ionizado y no contiene ingredientes ionizados.*

- *Microcontaminantes: conformes a la reglamentación vigente en referencia al Plomo, Dioxinas, PCB's, Aflatoxinas M1 y plaguicidas organoclorados, organofosforados y residuos veterinarios.*

Planta de fabricación certificada BRC/IFS

Marca de identificación :

K

ES
15.000.2470.
SE

F

FR
79.276.001
CE

CRITERIOS	OBJETIVO	LIMITES DE ACEPTACIÓN
Físico-Químicos:		
Forma	Cilíndrica	
Peso medio al envasado	≥180 g	
Longitud	127 ± 5 mm	
Diámetro	42 ± 2 mm	
Materia Grasa/peso total	>20%	≥ 45%
Materia Grasa /Extracto-seco	>45%	
Sal (NaCl) %	1.4-1.7%	
pH al envasado	4.40-4.90	
Bacteriológicos:		
<i>Criterios de seguridad</i>		
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g	Presencia en 25g
Salmonella	Ausencia en 25g	Presencia en 25g
<i>Criterios de Higiene</i>		
Staphylococcus aureus	<100/g	<1000/g
Escherichia coli	<100/g	<1000/g

VALORES MEDIOS NUTRICIONALES

	Pour 100g	A la porción (30 g) *
Energia	329 kcal-1386 kJ	KJ/Kcal
Grasas	28 g	g
de las cuales ácidos grasos saturados	17,8 g	g
Hidratos de carbono	1,2 g	g
de los cuales azúcares	<1 g	g
Fibra alimentaria	0 g	g
Proteínas	18 g	g
Sal**	1,5 g	g

Calcio	1,8 mg***	%
---------------	-----------	---

*Cantidad diaria recomendada para un adulto tipo (8400kJ / 2000kcal)

**Cantidad de sal debida exclusivamente a la presencia natural de sodio

*** Valor dado a título indicativo, que no puede ser indicado en el marco del etiquetado nutricional

CARACTERISTICAS PRODUCTO

Aspecto	Blanco, corteza florida de origen fúngico, superficie homogénea, ausencia de otros mohos y florecimiento raso y aireado
Olor	Fresco, natural, típico del queso de cabra
Textura	Fina, fundente, homogénea, compacta, sin huecos ni agujeros
Gusto	Natural y franco, típico sabor a queso de cabra

Conservación / Fecha de caducidad/ consumo preferente

- Fecha de consumo preferente 75 días desde la fecha de producción (atención: esta fecha de consumo preferente no es una garantía para el consumidor)

- Condiciones de conservación previas a la apertura: refrigerado entre +2°C y +6°C.

- Condiciones de conservación tras la apertura: refrigeración entre +2°C y +6°C en su envase de origen

VENTAJAS Y USO PREVISTO PRODUCTO

USO: Platos precocinados, medallones, tostadas..
Precauciones de uso: apto para dietas vegetarianas.



Ficha Técnica Rulo 180 gr

Code : DR 65:021

DATOS LOGISTICOS

	Acondicionamiento por 6	Acondicionamiento po 18
Unidad	Peso neto medio : 180 gr	Peso neto medio : 180 gr
Unidad	Tipo (material) : complejo polypro / parafinado perforado Marcaje : Fecha de consumo preferente (DD / MM /AA) y código del lote	Tipo (material) : complejo polypro / parafinado perforado Marcaje : Fecha de consumo preferente (DD / MM /AA) y código del lote
Paquete	Tipo (material) : carton Marcaje : producto (lote, FLUO) Dimensiones (mm) (L x l x h) : 315 x 155 x 70 Peso bruto medio del paquete : 1,19 kg Peso neto del paquete : 1,08 kg Nº unidades por paquete : 6	Tipo (material) : carton Marcaje : producto (lote, FLUO) Dimensiones (mm) (L x l x h) : 425 x 295 x 65 Peso bruto medio del paquete : 3,47 kg Peso neto del paquete : 3,24 kg Nº unidades por paquete : 18
Paletización	Palé tipo : 80x120 cm EUROPEO Marcado : Producto, Nº de lote Peso bruto medio por palé : 368 kg Peso neto medio por palé : 311,04 kg Altura : 140 cm Nº de cartones por capa : 16 Nº de cartones por capa : 18 Nº de cartones por capa : 288	Palé tipo : 80x120 cm EUROPEO Marcado : Producto, Nº de lote Peso bruto medio por palé : 440 kg Peso neto medio por palé : 388,8 kg Altura : 140 cm Nº de cartones por capa : 6 Nº de cartones por capa : 20 Nº de cartones por capa : 120
Precauciones al paletizar/ empacar	Productos frágiles, manipular con cuidado, no apilar. Mantener en zona refrigerada y ventilada.	
Nomenclatura aduanera	04069092	

Esta hoja de datos corresponde a un producto estándar. Las peticiones especiales estarán sujetas a un estudio específico.

Responsabilidad del comprador:

- Informarse sobre la reglamentación en vigor en el país de comercialización y, particularmente, en materia de autorización, de declaración, de limitaciones y etiquetado.
- Verificar la compatibilidad del producto con el uso que se desea hacer del mismo.

No es responsabilidad de EURIAL el contenido indicado en esta Ficha Técnica..